

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Retermalizador de Indução 10.4L – Aquecimento Rápido e Preciso

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---------------|
| SKU: | PJ74110210 | Modelo: | 74110210 |
| Marca: | Pujadas | EAN: | 8421661973915 |

Imagens do Produto

Imagem do Produto unknown

Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Pujadas |
| Modelo | 74110210 |
| EAN | 8421661973915 |

Descricao Resumida

Retermalizador de indução de 10.4L para aquecimento e manutenção de alimentos. Com controlo digital preciso, sensores de temperatura e funcionamento sem água para eficiência.

Descricao Completa

Este retermalizador de indução de bancada, com 10.4 litros de capacidade, foi concebido para aquecer e manter alimentos a temperaturas seguras. A tecnologia de indução garante um controlo

térmico preciso.

Características Técnicas

| | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| Material | Aço inoxidável |
| Cor | Metálico |
| Largura | 353 mm |
| Profundidade | 353 mm |
| Altura | 341 mm |
| Diâmetro | 353 mm |
| Capacidade | 10.4 L |
| Amperagem | 3.5 A |
| Frequência | 50/60 Hz |
| Ficha | Tipo EU (Schuko) |
| Voltagem | 230 V |
| Potência | 800 W |
| Tipo de Aquecimento | Indução |
| Controlo | Digital (4 predefinições, °C/°F) |
| Sensores de Temperatura | 3 pontos |
| Inclui | Inserto e tampa |

Aplicações Profissionais

Este retermalizador é ideal para buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, e empresas de catering que necessitam manter grandes volumes de alimentos quentes de forma controlada e higiénica. A sua capacidade de 10.4 litros é adequada para sopas, molhos, guisados e outros pratos que requerem manutenção de temperatura constante.

Retermalizador — Principais Vantagens

- Aquecimento por indução sem necessidade de água, resultando em tempos de aquecimento mais rápidos e controlo de temperatura superior.
- Sensores que monitorizam a temperatura dos alimentos em três pontos, assegurando uma distribuição uniforme do calor e prevenindo que os alimentos queimem.
- Luz indicadora que alerta quando o conteúdo deve ser agitado para otimizar a distribuição de calor.
- Ativação do aquecimento apenas quando um inserto compatível com indução é colocado, reduzindo o desperdício de energia.
- Controlo digital versátil com quatro predefinições ou ajuste preciso da temperatura em °C ou °F.
- Fornecido com inserto e tampa, pronto para utilização imediata.